



I nostri piatti d'entrata - Våra förrätter

Zuppa di Parmigiano e Crostaci Krämig soppa på Parmigiano, rosmarinolja, grillad rödräka (miljövänligt odlad) samt smörstekt pilgrimsmussla	175 kr
Mezzo Plin del Kol & Kox Små Piemontesiska färska pastaknyten fyllda med nötkött, kalkon samt Parmigiano Reggiano. Serveras med prosciutto & salvia	140 kr
Caprese Classica Buffelmozzarella och basilikamarinerade körsbärstomater samt jungfruoliv olja	145 kr
Carpaccio di manzo Tunna skivor pinfärsk oxfilé. Till det serverar vi lagrad Pecorino Toscano, aceton Balsamico samt späda skott	185 kr
Bruschetta di Giacomo På rostad lantbröd serverar vi basilikamarinerade körsbärstomater till den ursprungsskyddade buffelmozzarellan från Kampanien	145 kr
Prosciutto San Daniele Den beryktade prosciutto från Friuli, känd för sin karakteristiska sötma, Här i sällskap med mjölkig buffelmozzarella och inlagd kronärtskocka	190 kr
Carpaccio di tonno Tunt skivad tonfisk, så färsk som rå kan vara, tomatpesto med mandel och pecorino, blodgrapefileér, citron, olja och säsong sallad	175 kr
Insalata mista Vår sallad görs på späda skott och säsongsenliga blad. Till detta kommer Parmigian Reggiano som lagrats 24 mån, valnötsolja, päron olivolja samt vitvinsvinäger	120 kr

För sällskap om fler än 8 personer ber vi er beställa våra menyförslag.

Vi reserverar oss för ändringar och tryckfel.